ORANIER

Bedienungs- und Installationsanleitung

DE AT CH

Gas-Einbau-Kochfeld

GFP 2763

ORANIER - Kundendienst

Serviceleistungen können innerhalb Deutschlands nur über unseren zentralen Kundendienst in Anspruch genommen werden.

Weidenhäuser Str. 1-7
35075 Gladenbach

Kundenservice / Ersatzteile

Service für Standherde	
Telefon Kundendienst	0 340 / 5 19-56-12
Telefon Ersatzteile	0 340 / 5 19-56-14
Telefax	0 340 / 5 19-56-19
E-Mail	wrobel@oranier.com
	ziemer@oranier.com
Zentrale Küchentechnik	
Telefon	0 64 62 / 9 23-355
Telefax	0 64 62 / 9 23-359
Zentrale Heiztechnik	
Telefon	0 64 62 / 9 23-360
Telefax	0 64 62 / 9 23-369
Alle Dienste sind erreichbar	
Montag bis Donnerstag von	7.30 bis 17.00 Uhr
Freitags von	7.30 bis 15.00 Uhr
E-Mail	service@oranier.com

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per E-Mail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich:

TGK - Österreich
Technischer Geräte Kundendienst
Obachgasse 8
1220 Wien

Telefon	<43> 01-259 80 18
Telefax	<43> 01-259 80 33
E-Mail	tgk@tgk.co.at

oder
Neubauzeile 57
4030 Linz

Telefon	<43> 07 32-37 18 68
Telefax	<43> 07 32-37 18 35

Schweiz:

Gas-Center Chur
M. Honegger AG
Sägenstr. 75
7000 Chur

Telefon	<41> 81-2 53 70 71
Telefax	<41> 81-2 53 73 31
E-Mail	info@oranier.ch

Luxemburg:

ENERGUS S.A.
40, rue Rangwee
2412 Luxembourg

Telefon	<352> 40 83 80
Telefax	<352> 40 83 81
E-Mail	magasin@energus.lu

Bitte beachten Sie

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer / e-mail
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Alle auf dem Geräteschild enthaltenen Angaben (Doppel auf der Bedienungsanleitung)
5. Kaufdatum (Kaufbeleg)
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Richtlinie 2002/96/EG (WEEE): Informationen für den Endverbraucher

Die folgenden Informationen dienen nur den Endverbrauchern, die ein Produkt besitzen, auf dem u. a. das Symbol (Fig. A) angegeben ist. Dieses Symbol befindet sich auf dem Klebeschild mit den technischen Gerätedaten (Typenschild), das am Gerät befestigt ist:

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt aufgrund der bestehenden Vorschriften als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) entspricht. Daher darf das Gerät auf keinen Fall nach seinem Lebensende mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden. Das Gerät ist kostenfrei entweder an eine für Elektro- oder Elektronikgeräte zuständige Sammelstelle oder an einen Wiederverkäufer beim Kauf eines Neuproduktes zu übergeben.

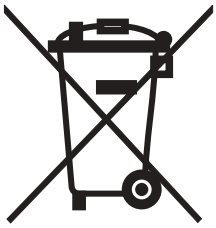


Fig. A

Der Endverbraucher ist für die Übergabe des Altgerätes an eine geeignete Sammelstelle verantwortlich. Anderenfalls macht er sich aufgrund der geltenden Gesetze über die Müllentsorgung strafbar.

Eine ordnungsgemäße getrennte Müllsammlung der Altgeräte zu Recyclingzwecken und eine umweltgerechte Entsorgung vermeiden Umwelt- und Gesundheitsschäden und ermöglichen die Wiederverwendung der Gerätebestandteile.

Für weitere Informationen über die vorhandenen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder an die Verkaufsstelle, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Die Hersteller und Importeure werden Ihre Verantwortung für das Produktrecycling und die umweltgerechte Entsorgung sowohl direkt als auch durch Teilnahme an einem Kollektivsystem gerecht.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.

Die Styropor-Formteile sind FCKW-frei geschäumt. Die Polyethylenfolie (PE) besteht zu einem Teil aus Sekundärrohstoff. Die Umreifungsbänder bestehen aus Polypropylen (PP).

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück.

Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

Konformitätsbescheinigung

Wir erklären als Hersteller, dass das beschriebene Gerät, mit der im Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen CE-Nr., nach den grundlegenden Anforderungen der EG-Gasgeräterichtlinie 90/396/EWG einschließlich Änderungen gebaut wurde.

Das Gerät entspricht dem in der zugehörigen EG-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick 6

Sicherheitshinweise 7
- für Einbau, Anschluss und Funktion
- für den Betrieb

Vor dem ersten Benutzen 9
- Erstreinigung und Inbetriebnahme

Das Gerät im Gebrauch 10
- Kochfeld einschalten
- Kochfeld abschalten
- Kochstellenbrenner zünden und einstellen
- Kochstelle abschalten
- Hinweise zu den richtigen Töpfen
- Hinweise zum energiesparenden Kochen

Reinigung und Pflege 14
- Alle Flächen und Teile
- Glaskeramik-Kochfeld

Störfallhilfe 15

Montage und Installation 17
- Sicherheitshinweise
- Sicherheitshinweise (Fortsetzung)
- Einbauvoraussetzungen
- Gasanschluss
- Elektro-Anschluss
- Einbau
- Inbetriebnahme

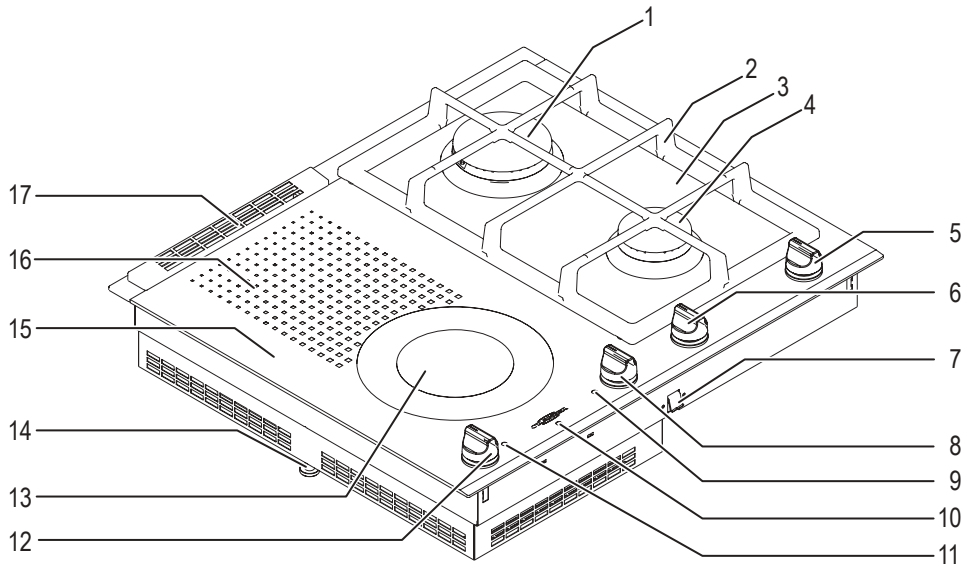
Umstellen auf andere Gasart 23
- Wechsel der Düsen der offenen Kochstellenbrenner
- Wechsel der Kochfeld-Düsen

Technische Daten 27
- Leistung, Verbrauch und Gerätemaße
- Düsendurchmesser
- Gasanschlusswerte
- Tabelle Nennbelastung
- Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

Programmablaufschema 30
- Feuerungsautomat im abgedeckten Kochfeld

Kundendienstadressen. . . . . (2. Umschlagseite)
Garantiebedingungen . . . . . vorletzte Seite (3. Umschlagseite)

Ihr Gerät im Überblick



1 Starkbrenner
2 Guss-Topfträger
3 Glaskeramik-Kochfläche, offene Brenner
4 Normalbrenner
5 Bedienknebel Starkbrenner
6 Bedienknebel Normalbrenner
7 Spannklammern
8 Bedienknebel EIN / AUS und Energieregler
9 Betriebsanzeige
10 Restwärmeanzeige
11 Kontrollampe Störung
12 Bedienknebel Zweikreis
13 Ankochzone
14 Rändelmutter
15 Glaskeramik-Kochfläche, abgedeckter Brenner
16 Fortkochzone
17 Herausnehmbares Gitter

Der Gasanschluss befindet sich hinten (136 mm von rechts) an der Unterseite des Gerätes.

Sicherheitshinweise

für Einbau, Anschluss und Funktion

Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.

- Das Gerät darf nur mit Erdgas oder Flüssiggas (Butan/Propan oder dessen Gemisch) betrieben werden.
- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Der Anschlussdruck beträgt
  - für Erdgas H, E, LL 20 mbar
  - für Flüssiggas 50 mbar.
    Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas-Anschlussdruck außerhalb der angegebenen Bereiche liegt:
  - Erdgas mind. 17,0 mbar, max. 25,0 mbar
  - Flüssiggas mind. 42,5 mbar, max. 57,5 mbar
    Der angegebene Anschlussdruck bezieht sich auf die Bundesrepublik Deutschland. Anschlussdruck in anderen europäischen Ländern: siehe Abschnitt „Technische Daten“.
- In Deutschland dürfen nur national zugelassene Druckregler verwendet werden.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 20 W.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“ (Seite 27).
- Wird eine Einstellung geändert, so ist diese neu zu kennzeichnen.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Der Gasanschluss sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Die Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan/Propan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf das heiße Kochfeld legen.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über dem Kochfeld beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

für den Betrieb

- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Um eine sichere Funktion dieses Kochfeldes zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör der Firma ORANIER verwendet werden.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Achten Sie darauf, dass die Brennerdeckel richtig aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.
- Die Kochzonen bzw. die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Das Kochfeld niemals als Ablage- oder Standfläche verwenden!
- Die Oberflächen von Kochfeld und Kochgerät werden im Betrieb heiß.
  Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Die Abwärmeöffnungen des Kochfeldes dürfen nicht verdeckt werden.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochzone ziehen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße und flächige Belastungen. Vermeiden Sie jedoch punktförmige Belastungen, wie z. B. herabfallende Gewürzbehälter oder Flaschen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen.
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochzonen legen.
- Bei kaltem Gerät sollten Sie das Gerät ca. 2 Minuten auf Kochstufe 12 aufheizen, bevor Sie auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten nicht auf heiße Kochzonen legen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochzonenbrenner bzw. Kochstellenbrenner zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Vor dem ersten Benutzen

⚠ Sie dürfen das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn es von einem autorisierten Fachmann korrekt installiert und geprüft wurde und Sie von ihm in die Bedienung eingewiesen worden sind.

Erstreinigung und Inbetriebnahme

Bevor Sie zum ersten Mal Speisen auf der Ankochzone bzw. der Fortkochzone zubereiten:

- Säubern Sie die Kochflächen bitte mit einem feuchten Tuch und polieren Sie sie anschließend trocken. So verhindern Sie, daß sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Schalten Sie beide Kochzonen für ca. 10 Minuten auf Stellung 12 ein. Dabei können Reste des keramischen Binders als weißer Rauch austreten.

⚠ Achtung: Bei dieser Erstinbetriebnahme des Gerätes das Fenster öffnen oder den Raum anderweitig belüften, damit die sich bildenden Ausdünstungen abziehen können.

Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ (S. 14).

Das Gerät im Gebrauch

⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 8!

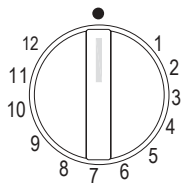
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße und flächige Belastungen. Vermeiden Sie jedoch punktförmige Belastungen, wie z. B. herabfallende Gewürzbehälter oder Flaschen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen und den Kundendienst rufen. Bei weiterem Gebrauch können z. B. durch überkochende Flüssigkeiten Schäden im Gerät verursacht werden.

Kochfeld einschalten

Das Gerät hat unter anderem eine Ankoch- (13, Seite 6)) und eine Fortkochzone (16, Seite 6). Die Energiezufuhr (Kochstufen) zur Ankochzone wird durch einen Energieregler gesteuert.

Auf dem Kochfeld sind die zwölf Kochstufen, um den Bedienknebel (8, Seite 6) herum, markiert.

Möglichst auf großer Kochstufe ankochen und auf kleiner Kochstufe weiterkochen.



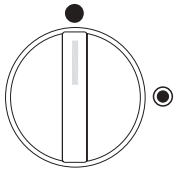
Zum Einschalten den Bedienknebel im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe drehen.

Die Betriebsanzeige (9, Seite 6) leuchtet auf. Nach ca. 5 Sekunden erfolgt die selbsttätige Zündung und Überwachung der Kochzone.

Die Verbrennung ist kaum sichtbar. Nach einiger Zeit (auf Kochstufe 12 nach ca. 2 Minuten) glüht der Strahlungsbrenner rot auf.

Während des Betriebes brennt der Brenner nicht ständig, sondern wird in Abhängigkeit von der gewählten Kochstufe von dem Kochzonen - Energieregler immer wieder ab- und eingeschaltet.

Die Kochzone hat einen Zweikreisbrenner. Die äußere ringförmige Vergrößerung des Brennerdurchmessers wird durch den zweiten Bedienknebel (12) zu- bzw. abgeschaltet.



● großer Brennerdurchmesser

◉ kleiner Brennerdurchmesser

Wichtig! In Stellung 12 wird nicht durch den Energieregler abgeschaltet, die Kochzone arbeitet mit maximaler Leistung! Der Schutz der Glaskeramik gegen Überhitzung funktioniert auch bei dieser Reglerstellung. Daher kann es bei nicht ausreichender Wärmeableitung durch nicht aufgestellte oder ungeeignete Töpfe auch in dieser Reglerstellung zu Abschaltungen kommen.

Da das Glaskeramik-Kochfeld die Wärme gut speichert, kann die Kochzone je nach Topfauslastung und Kochgutmenge 5 – 10 Minuten vor Beendigung des Kochvorgangs abgestellt werden.

Kochfeld abschalten

– Zum Abschalten den Kochzonenregler im Gegenuhrzeigersinn auf „●“ drehen.

Kochstellenbrenner zünden und einstellen

Jede Kochstelle besitzt einen eigenen Bedienknebel. Welcher Knebel zu welcher Kochstelle gehört, können Sie am Symbol auf dem Bedienfeld neben dem Knebel erkennen.

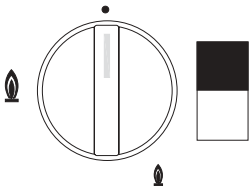
Beispiel: Knebel für die hintere Kochstelle:

Neben jedem Kochstellenknebel befinden sich die nachfolgenden drei Symbole:

„●“ „Aus“-Stellung

große Flamme

kleine Flamme



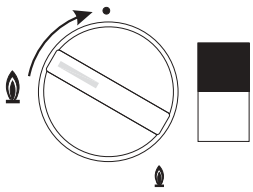
- Zum Zünden den Kochstellenknebel eindrücken und auf die Position „große Flamme“ drehen.
  Die Kochstelle wird mit der elektrischen Zündung automatisch gezündet.
- Halten Sie den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt.
  Dies ist notwendig, da die Gashähne des Gerätes thermoelektrisch gesichert sind. So wird verhindert, dass, falls ein Brenner ausgehen sollte, dauerhaft unverbranntes Gas ausströmen kann.
  Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder erloschen sein, ist der Versuch abzubrechen. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute warten.
- Falls der Strom ausgefallen ist oder die Zündkerzen feucht sind, kann das ausströmende Gas auch durch ein Streichholz oder einen Gaszünder entzündet werden.
- Nach erfolgter Zündung stellen Sie die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein.
  - Drehen gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „kleine Flamme“ verkleinert die Flamme.
  - Drehen im Uhrzeigersinn in Richtung „große Flamme“ vergrößert die Flamme.

⚠ Einstellungen zwischen den Positionen „große Flamme“ und „Aus“ dürfen nicht verwendet werden.

- Wählen Sie zum Ankochen die größte Flamme und drehen Sie anschließend auf eine kleinere Flamme zurück.

Kochstelle abschalten

- Zum Abschalten den Knebel im Uhrzeigersinn auf „●“ drehen.

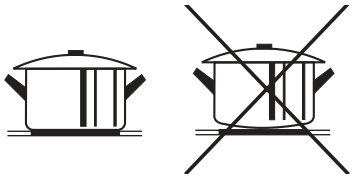


Hinweise zu den richtigen Töpfen

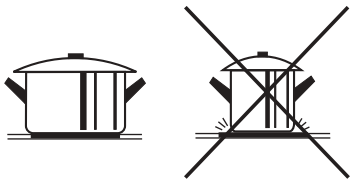
Allgemeine Hinweise:

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie

Hinweise für Töpfe auf dem Kochfeld:.

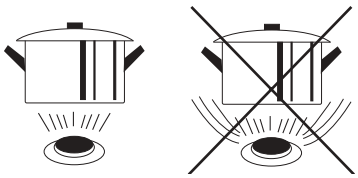


- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochzonen legen.
- Benutzen Sie nur Töpfe mit ebenem und glattem Boden.
- Topf- und Pfannenböden müssen im kalten Zustand leicht nach innen eingezogen sein, da sie sich im heißen Zustand ausdehnen und dann auf der Kochfläche aufliegen. So wird die Wärme am besten weitergeleitet.
- Ideal zum Kochen auf Glaskeramik eignen sich Stahlemail, Kupfer und Edelstahl mit Sandwichboden. Andere Topfarten können zwar ebenfalls verwendet werden, allerdings ist meistens der Wärmeübergang zwischen Glaskeramik und Topf schlechter. So verlängert sich die Kochzeit und es wird mehr Energie verbraucht. Achten Sie beim Kauf von Töpfen auf die Eignung für Glaskeramik-Kochflächen.
- Die optimale Bodendicke liegt für Stahlemail bei 2 - 3 mm und für Edelstahl mit Sandwich-Boden bei 4 - 6 mm.
- Die Topfböden müssen sauber und trocken sein, um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden.



- Verwenden Sie keine Töpfe aus unbehandeltem Gußeisen oder solche mit elektrographierten Böden.
- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur markierten Kochfläche. Ist die Kochfläche größer als der Topfboden, fließt Wärme ungenutzt an dem Topf vorbei und erhitzt die Griffe. Auf der Ankochzone soll bei maximaler Brennerwahl (Zweikreis) der Topfdurchmesser mindestens 140 mm und bei minimaler Brennereinstellung (Einkreis) mindestens 100 mm betragen.

Hinweise für Töpfe auf den Kochstellen:

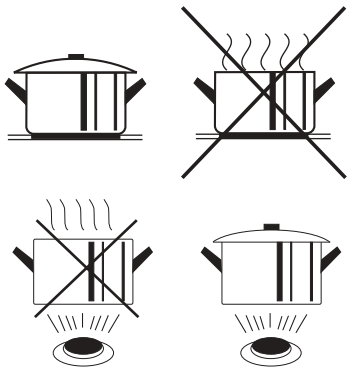


- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zu der Größe der Kochstellen: Die Flammen sollten den Topfboden bedecken, aber nicht über den Rand des Topfbodens hinaus brennen. An der Seite vorbeifließende Wärme kann nicht genutzt werden und erhitzt die Griffe.
- Da der Wärmeübergang von der Flamme zum Topfboden bei Gasflammen optimal ist, können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden, die hitzestabil sind und sich zum Kochen auf Flammen eignen.
  Ideal sind Töpfe aus Edelstahl, Aluminium, Email und Gusseisen, aber auch Glasformen eignen sich, wenn der Hersteller des Geschirrs dies ausdrücklich erlaubt.
- Es eignen sich auch Töpfe mit dünnen oder nicht ganz ebenen Böden, so dass eine Neuanschaffung von speziellem Kochgeschirr nicht notwendig ist. Töpfe mit Sandwichböden können sehr gut verwendet werden, bieten allerdings keine besonderen Vorteile gegenüber einfachen Töpfen.

  Empfohlene Topfdurchmesser:
  Starkbrenner (rechts hinten): 22 bis 26 cm
  Normalbrenner (rechts vorne): 14 bis 24 cm

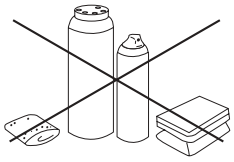
Hinweise zum energiesparenden Kochen

- Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die oft weggeschüttet wird.
- Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Der Topfinhalt kocht nur über, wenn eine zu große Flamme gewählt wurde. Schalten Sie auf eine kleinere Flamme zurück, wenn der Topfinhalt zu stark kocht. Sie benötigen so weniger Energie und vermindern die Feuchtigkeitsbildung beim Kochen.
- Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig. Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie benötigt als durch das Wiedererwärmen abgekühlter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die Vitamine: Sie haben so geringere Verluste, da viele Vitamine hitzeempfindlich sind.
- Bei Gerichten mit langen Kochzeiten sparen Sie Energie und Zeit, wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden.
- Da das Glaskeramik-Kochfeld die Wärme gut speichert, kann die Kochzone je nach Topfinhalt 5 bis 10 Minuten vor Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Die Fortkochzone kühlt dann allerdings stärker ab.



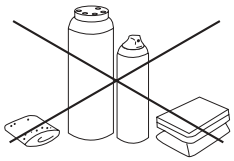
Reinigung und Pflege

Alle Flächen und Teile



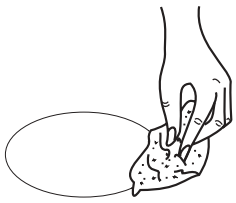
- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.
- Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben. Reinigungsrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie können ätzend wirken.
- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Achten Sie darauf, dass Brennerköpfe und Brennerdeckel nach dem Reinigen richtig aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.

Glaskeramik-Kochfeld

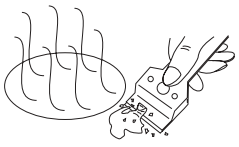


- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.
- Warten Sie mit der Reinigung immer, bis sich das Kochfeld ausreichend abgekühlt hat.

  Ausnahme: Zucker und geschmolzener Kunststoff (s. u.).



- Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben. Reinigungsrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie könnten ätzend wirken.
- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Verkrustungen und übergekochte Speisen mit einem Glasschaber entfernen. Zucker und geschmolzener Kunststoff sofort bei heißer Kochfläche entfernen.



- Stärkere Verschmutzungen und Flecken, die perlmuttartig schillern, können mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Keine Reinigungstücher oder -schwämme verwenden, die für andere Zwecke in Gebrauch sind. Dies kann zu einer Verfärbung der Oberfläche führen, die aber erst beim nächsten Gebrauch des Gerätes sichtbar wird.
- Zum Schutz und zur Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes empfehlen wir speziell entwickelte Mittel wie z.B. Ceraclen® oder Vitroclen® . Sie schützen die Kochfläche durch einen dünnen, wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm.

Störfallhilfe

⚠ Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Prüfen Sie bitte zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen.

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenfrei, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie einen Hinweis in der Störfallhilfe nicht beachtet haben.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Störung	Ursache	Abhilfe
Abschalten des Kochfeldes nicht möglich.	Elektronisches Bauteil defekt.	Sicherung ausschalten, Gasabsperrhahn schließen, Kundendienst rufen.
Kochfläche heizt nicht auf.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
Störungs- und Betriebsleuchte der Kochzone leuchten.	Luft in der Gasleitung (z.B. bei Erstinbetriebnahme).	Zunächst kurz- aus- und wieder einschalten (RESET). Tritt keine Änderung ein, Kundendienst rufen.
	Interner Fehler.	
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn oder Kochzonenbrenner defekt.	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.
Kochstellen können nicht gezündet werden/funktionieren nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
	Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt.	Zündkerze reinigen. Gegebenenfalls austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Isolator beschädigt.	Zündkerze austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochstellen können nicht gezündet werden/funktionieren nicht.	Zündtransformator oder Schalter defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Luft in der Gasleitung (z.B. bei Erstinbetriebnahme).	Zündvorgang wiederholen, gegebenenfalls auch mehrfach.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.
Abschalten einer Kochstelle nicht möglich.	Kochstellenhahn defekt.	Gasabsperrhahn schließen, Kundendienst rufen.

Montage und Installation

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Achtung! Die zum Anschluss der Geräte zugelassene Kategorie kann regional unterschiedlich sein. Im Zweifelsfall ist beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen anzufragen, welche Gaskategorie in Betracht kommt.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Bei Abweichungen muss das Gerät entsprechend umgestellt werden!
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“ (Seite 27).
- Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z. B.:

  DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)

  TRF 1996: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

  ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)

  SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)

  EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

  Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei nicht geerdeten elektrischen Versorgungsnetzen ist der Einbau eines Ionisationstrafos zwingend erforderlich. Der entsprechende Einbausatz zum nachträglichen Einbau kann im Werk angefordert werden.
- Anschluss und Inbetriebnahme sowie Reparatur und Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gas-Installateur nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlich anerkannten Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.

  Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden die Sicherheit des Benutzers!
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden.
  Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluß und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug beansprucht wird.
- Bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner gewechselt werden. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall. Die Umstellung darf nur von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.
- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.

Einbauvoraussetzungen

Der Aufstellungsraum muss einen Rauminhalt von min. 20 m³ haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist. Bei einer Arbeitsplattentiefe von 600 mm verbleibt hinten eine Stegbreite von 55 mm.

Bei größerer Arbeitsplattentiefe vergrößert sich die hintere Stegbreite.

Die Einbauhöhe des Geräts beträgt 100 mm. Zwischenwände müssen entsprechend gekürzt werden.

Für den Gasanschluß wird unterhalb des Kochfeldes zusätzlicher Raum benötigt.

In der Küchenzeile dürfen an dieses Gerät einseitig nur Möbel (z.B. Hochschrank) angestellt werden, wenn diese ab Arbeitsplattenhöhe vom Kochfeldrahmen einen Mindestabstand von 60 mm haben. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden. Auf der gegenüberliegenden Seite darf nur ein Möbel in Arbeitsplattenhöhe angestellt werden.

Die Wandabschlussleiste muss aus hitzebeständigem Material bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein. Empfohlen wird eine Kunststoffträgerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellänge darf 30 mm nicht überschreiten.

Die Wand oberhalb der Kochfläche muss aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

Bei normalem Gebrauch können auf die umgebenden Möbelteile Abstrahlungstemperaturen von 65°C über Raumtemperatur einwirken. Die Möbelteile müssen mindestens diesen Anforderungen entsprechen.

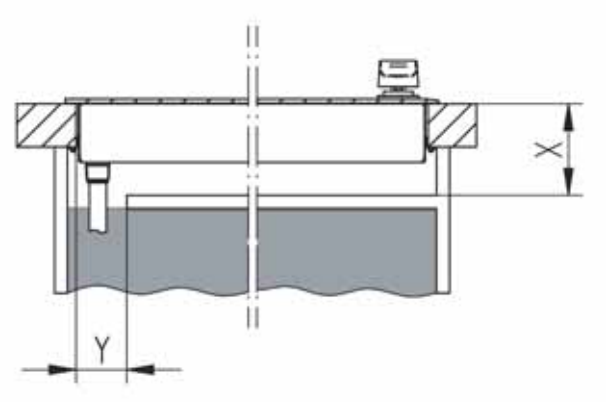
Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

Das ordnungsgemäß eingebaute Kochfeld ist auf der Unterseite durch eine Abdeckung (K-Boden) so zu schützen, dass eine zufällige Berührung der Kochfelduntersеite nicht möglich ist.

Diese Abdeckung darf nur mit Werkzeug abnehmbar sein und muss in einem Abstand X von mindestens 120mm von der Arbeitsplatten- Oberfläche angebracht werden.

Nach hinten ist der K-Boden so zu begrenzen, dass, ausgehend von dem Arbeitsplattenausschnitt, eine Öffnung mit dem Maß Y = 60 mm verbleibt.



Gasanschluss

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende einschlägige Vorschriften zu beachten:

DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)

TRF 1996: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)

SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)

EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil2 (Schweiz)

Überprüfen Sie zunächst, ob das richtige Gas und der richtige Anschlussdruck vorhanden sind. Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung unter „Technische Daten“.

Aus dem Gasart-Klebeschild ist ersichtlich, auf welche Gasart das Kochfeld eingestellt ist.

Eine Umstellung auf eine andere Gasart kann durchgeführt werden und ist in dieser Anleitung unter „Umstellen auf andere Gasart“ erläutert.

Der Stutzen für den Gasanschluss befindet sich rechts hinten auf der Unterseite des Gerätes.

⚠ Der Gasanschluss muss durch einen zugelassenen Gas-Installateur erfolgen!

Der Gasanschlussstutzen mit R ½''- Außengewinde ist so gestaltet, dass der Anschluss entweder fest mit einem Gasabsperrhahn entsprechend DIN 3534 oder unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gassicherheitsschlauches in Ausführung M mit Steckdose erfolgt (DIN 3383, Blatt 1).

In der Schweiz ist zum Geräteanschluss die Verwendung von SVGW-zugelassenen Gassicherheitsschläuchen (mit Steckdose) zwingend vorgeschrieben.

Der bauseitige Gasanschluss ist vorzugsweise gut zugänglich im benachbarten Nebenschrank vorzusehen.

Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, dass sie während des Betriebes nicht durch Wärme beschädigt werden können und nicht mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente in Berührung kommen.

⚠ Den Gasabsperrhahn zunächst geschlossen lassen und den Stecker noch nicht in die Steckdose stekken.

Elektro-Anschluss

⚠ Bei nicht geerdeten elektrischen Versorgungsnetzen ist der Einbau eines Ionisationstrafos zwingend erforderlich. Der entsprechende Einbausatz zum nachträglichen Einbau kann im Werk angefordert werden.

Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich.

Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 20 W.

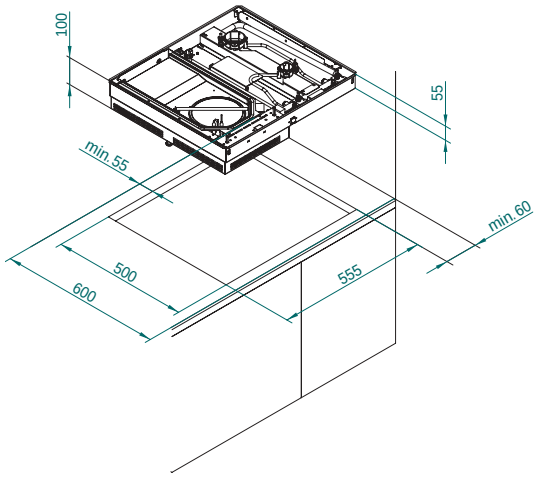
Die Anschlussleitung ist so zu führen, dass sie beim Betrieb des Gerätes nicht durch Wärme beschädigt wird.

Einbau

Einbaumaße

Die Arbeitsplattenstärke muss zwischen 30 und 40 mm betragen. Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 60 mm betragen. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden.

Wenn der Einbauraum nach unten durch einen horizontalen K-Boden abgegrenzt wird, muss durch eine mindestens 180 cm^2 (z.B.10 x 18 cm) große Öffnung im K-Boden ein Lüftungsverbund zu den übrigen Möbelteilen hergestellt werden.



Vorbereitungen zum Einbau

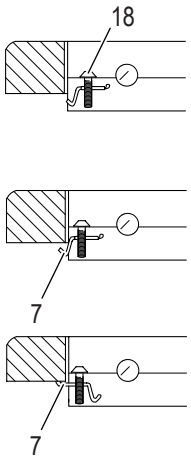
- Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen möglichst exakt mit einem geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse herstellen. Die Schnittkanten sollten danach versiegelt werden damit keine Feuchtigkeit eindringt.
- Gerät aus der Verpackung entnehmen.

⚠ Zum Schutz der Glaskeramik-Kochfläche beim Transport, wird diese auf dem Kochfeld-Unterteil montiert ausgeliefert. Zur Gerätemontage in der Arbeitsplatte muss die Glaskeramik-Kochfläche deshalb erst abgenommen werden.

- Dazu das Gerät der Verpackung entnehmen, die Rändelschraube (14, Seite 21) unter dem Kochfeldgehäuse abschrauben, die Befestigungsschrauben der Druckringe (21, Seite 21) herausdrehen, die Druckringe (21, Seite 21) mit aufgezogenen Dichtungen abnehmen und die Glaskeramik-Kochfläche abnehmen.
- Glaskeramik- Kochfläche vorsichtig an geeigneter Stelle ablegen.
- Danach Gerät wie beschrieben einbauen.

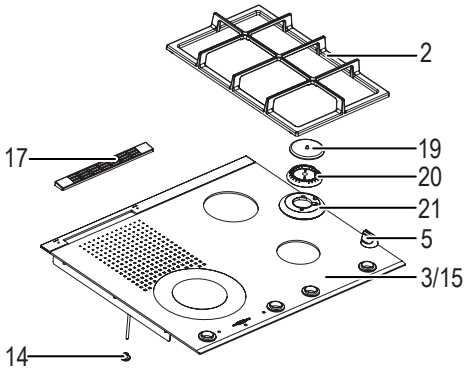
Gerätemontage

- Geräteseitigen Gasanschluss gemäß den auf Seiten 19 gemachten Angaben vorbereiten.
- Kochfeldunterteil in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
- Schrauben (18) aller Spannklammern (7) (für 30 mm Arbeitsplatte Spannklammern (7) drehen) zum Ausschnittsrand schieben und anziehen.
- Glaskeramik-Kochfläche aufnehmen und das beiliegende Dichtungsband von unten randbündig auf die Glaskeramikplatte aufkleben.
- Glaskeramikplatte auf die Arbeitsplatte auflegen.



⚠ Die Glaskeramik-Platte muss unbedingt eben aufliegen und im Bereich der Brenneröffnung sorgfältig positioniert werden.

- Die Rändelschraube (14) unter dem Kochfeldgehäuse wieder anschrauben.
- Druckringe (21) mit den aufgezogenen Dichtungen auflegen und Druckring so positionieren, dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner liegen.



⚠ Der Druckring muss eben aufliegen (nicht verkanten)! Sollten Dichtungen auf der Glaskeramik-Kochfläche haften bleiben, so ist beim Aufziehen auf die Druckringe darauf zu achten, dass die ca.1,5 cm breite Lippe der Dichtung in die Ausnehmung des Druckringes eingelegt wird.

- Mit den beiliegenden Schrauben die Druckringe (21) mit den Brennerunterteilen (22, Seite 24) verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen.
- Die Brennerköpfe (20) aufstecken, Brennerdeckel (19) auflegen.
- Topfträger (2) auflegen.
- Die Bedienknebel (5), (6, Seite 6), (8, Seite 6) und (12, Seite 6) aus der Verpackung nehmen und aufstekken.

⚠ Hierbei ist zu beachten, dass die Bedienknebel unterschiedliche Einsätze haben und richtig zugeordnet werden müssen. Die Bedienknebel (5) und (6, Seite 6) haben einen kurzen Einsatz. Die Bedienknebel (8, Seite 6) und (12, Seite 6) haben eine langen Einsatz und unterschiedliche Abflachungen. Beachten Sie, dass Sie den jeweils passenden Knebel aufstecken. Knebel ggf. tauschen.

Gasanschluss herstellen

– Den Gasanschluss unter Beachtung der Angaben auf Seite 19 herstellen.

Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

– Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlusskabels.
  Es darf nicht eingeklemmt sein, über den Herd geführt werden oder am Abluftkanal liegen.

Gasversorgung:

– Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein.
  Schläuche nicht einklemmen!

Inbetriebnahme

– Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
– Den Gasabsperrhahn öffnen, bzw. Stecker des Gassicherheitsschlauchs in die Gas-Steckdose stecken.

⚠ Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät vom Installateur auf einwandfreie Funktion und Gasdichtheit überprüft werden. Danach ist das Gerät betriebsbereit.

⚠ Der Installateur muss dem Betreiber die Bedienung des Geräts anhand der Gebrauchsanleitung erklären. Die Gebrauchsanleitung anschließend dem Betreiber aushändigen.

Umstellen auf andere Gasart

- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.
- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3-15,2 kWh/m^3 ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart müssen in jedem Fall die Strahlerdüsen sowie die Düsen der Kochstellenbrenner gewechselt werden.
- Wird eine Änderung der Einstellung vorgenommen, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

⚠ Vor dem Wechsel die Gas- und Elektroenergiezufuhr unterbrechen (Leitungen trennen).

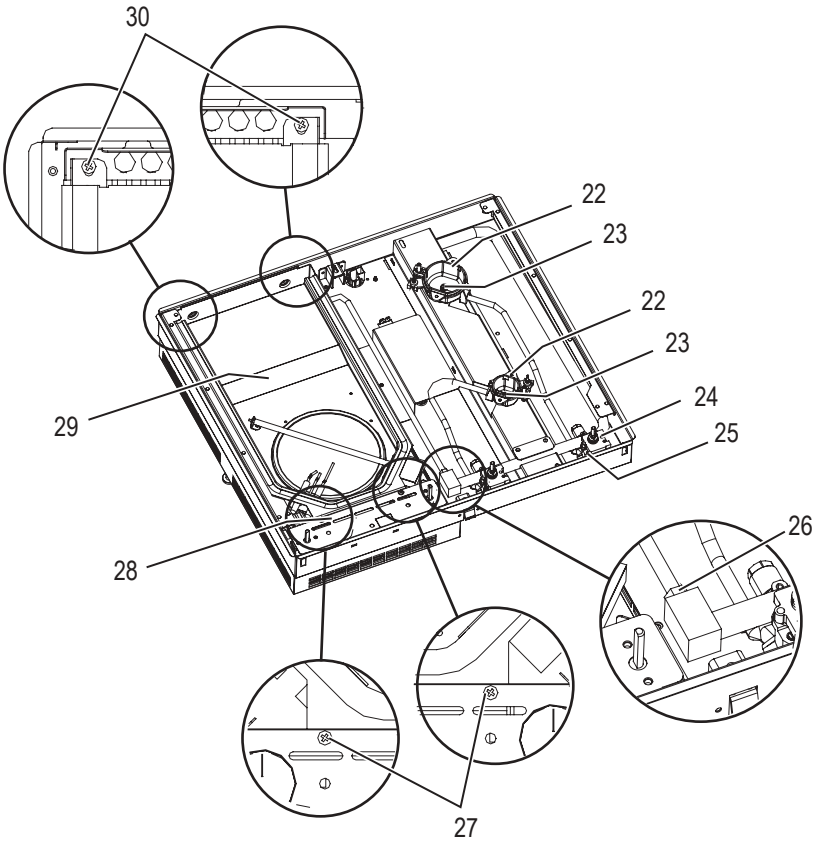
⚠ Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 28 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.

– Zum Düsenwechsel muss die Glaskeramikplatte entfernt werden.
– Bedienknebel abziehen.
– Die Topfträger, Brennerdeckel und -köpfe abnehmen.
– Anschließend die Schrauben herausdrehen, mit denen die Druckringe an den Brennerkörper geschraubt sind.
– Nehmen Sie die Druckringe ab (siehe Abb. auf Seite 21).
– Lösen Sie die Rändelschraube (14, Seite 21) unter dem Kochfeldgehäuse.
– Heben Sie die Glaskeramikplatte ab.

Wechsel der Düsen der offenen Kochstellenbrenner

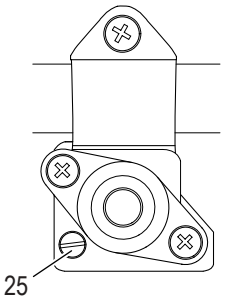
Wechsel der Hauptgasdüsen

– Wechseln Sie die Hauptgasdüsen (23, Seite 24) in den Brennerunterteilen (22, Seite 24) mit einem 7 mm Steckschlüssel.
– Prüfen Sie nach dem Düsentausch die Gasdichtheit.



Wechsel der Kleinstelldüsen

- Drehen Sie den Schalter (24) zur Seite oder entfernen Sie den Sicherungsring und nehmen Sie die MS-Scheibe, die Feder und den Schalter ab.
- Schrauben Sie die Kleinstelldüse (25) heraus und drehen Sie die neue Kleinstelldüse bis zum Anschlag hinein.
- Drehen Sie den Schalter (24) wieder zurück bzw. stecken Sie den Schalter, die Feder und den Messingring wieder auf und sichern Sie die Bauteile mit dem Sicherungsring.
- Führen Sie eine Funktionsprüfung durch.



Wechsel der Kochfeld-Düsen

Zum Wechsel der Kochfeld-Düsen muss das Brennermodul aus dem Kochfeldunterteil ausgebaut werden.

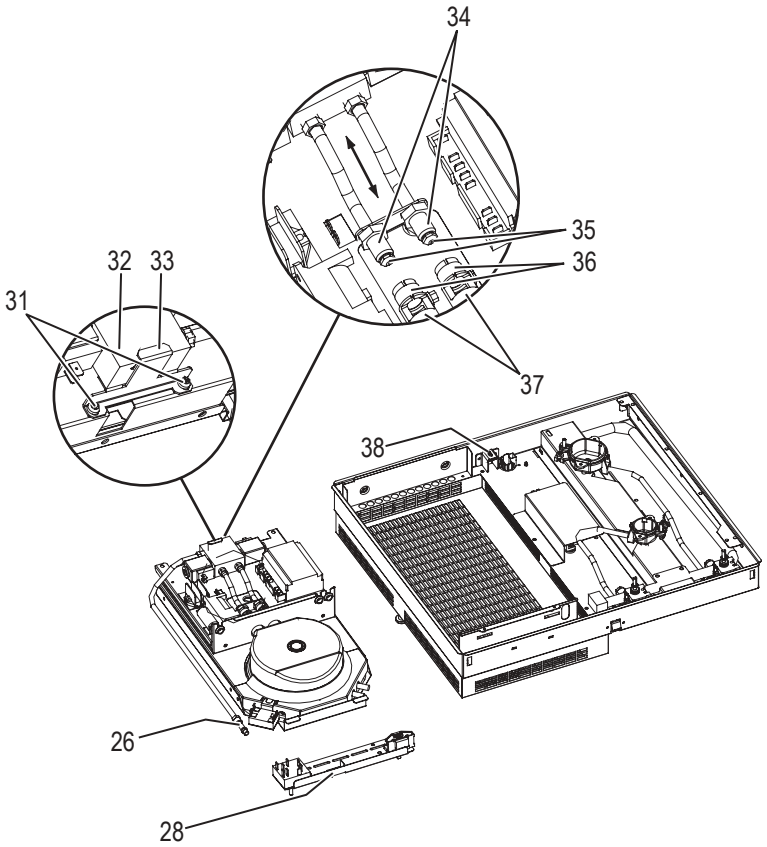
- Gaszuleitung zum Modul (29, Seite 24) durch Herausdrehen der Überwurfmutter (26, Seite 24) trennen.
- Elektrische Zuleitung zum Modul (29, Seite 24) durch Abziehen der isolierten Flachsteckhülsen (blaue und braune Litze) sowie der Flachsteckhülse des Schutzleiters (grün/gelb) vom Netzanschluss (38, Seite 26) trennen. Der Schutzleiter muss zum Abziehen entriegelt werden (Eindrücken der vorstehenden Rastnase).
- Schrauben (27, Seite 24) und (30, Seite 24) herausdrehen. Danach ist die Blechabdeckung (28, Seite 24) mit den daran montierten Teilen lose und nur noch durch die elektrischen Verbindungen mit dem Modul (29, Seite 24) verbunden.
- Modul hinten anheben und nach hinten aus den beiden vorderen Halterungen herausziehen.
- Modul zusammen mit der Blechabdeckung (28, Seite 24) sorgfältig seitlich ablegen. Hierbei ist zu beachten, dass die Brennerseite nach unten zeigt.
- Schlauchschellen (36, Seite 26) lösen.
- Schrauben (31, Seite 26) herausdrehen und Stützblech (33, Seite 26) entfernen.
- Baugruppe Magnetventil (32, Seite 26) nach hinten abziehen. Dazu ggf. die Litzen von den Magnetventilspulen abziehen.

⚠ Halten Sie beim Wechseln der Düsen unbedingt gegen, damit die Positionen der Gaszuleitungen nicht verändert werden.

- Düsen (35, Seite 26) wechseln.

⚠ Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 28 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.

- Zur Montage die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Dabei die Düsenhalter (34, Seite 26) bis zum Anschlag der Injektore (37, Seite 26) einschieben und mit den Schlauchschellen (36, Seite 26) sichern.


34
35
36
37
32
33
31
38
26
28

Technische Daten

Leistung, Verbrauch und Gerätemaße

	GFP 2763
Brennerleistung bezogen auf H_S (H_I)	
Zweikreisbrenner Starkbrenner (HR) Normalbrenner (VR)	2,5 (2,25) kW (2 x 1,25 (1,12) kW) 1 x 3 (2,7) kW 1 x 1,65 (1,49) kW
Anschlusswerte	
Gas Flüssiggas Elektro gesamt	7,15 kW 519 g/h ca. 20 W
Gerätemaße/mm	
Kochfeld B x T x H	600 x 520 x 100
Ausschnitt B x T	555 x 500
Geräteklasse	3
Produkt-Identnummer	CE0085BQ0415
SVGW-Nr.	

Die Leistungsangaben beziehen sich auf den Brennwert und sind errechnet mit den Prüfgasen Erdgas G20 (Methan) und Flüssiggas G30 (Butan).

Die Geräte sind nach VDE- und DVGW-Richtlinien sowie der EG-Gasgeräterichtlinie (90/396/EWG) und EN 30 geprüft.

Düsendurchmesser

Gasart, Drücke	∅ Düsen für Strahler	∅ Düsen für Brenner (Durchmesser der Kleinstelldüsen)	
		Starkbrenner	Normalbrenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	2 x 0,85 mm	1,29 mm (0,60)	0,97 mm (0,50)
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	2 x 0,90 mm	1,40 mm (0,60)	1,05 mm (0,50)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	2 x 0,50 mm*	0,79 mm (0,30)	0,57 mm (0,25)

*Diese Düsen sind für Propan optimiert. Diese Düsen werden für die Flüssiggaseinstellung für Deutschland als Standard verwendet. Der Betrieb mit Flüssiggasgemisch (Butan/Propan) ist ebenfalls mit diesen Düsen geprüft und ohne Beeinträchtigung möglich.

Einstellungen (G20, 2H, 2E, 20 mbar)

Alle mit (G20, 2H, 2E, 20 mbar) gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3 - 15,2 kWh/m^3 (bezogen auf 15 °C, 1013 mbar) ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.

⚠ Nur über den Kundendienst bezogene Spezialdüsen verwenden! Die Werte der Tabelle sind in die Düsen eingeprägt! Die Verwendung größerer als für den Gasanschlussdruck zugelassener Düsen führt zur Zerstörung des Gerätes und zu Gesundheitsschäden beim Benutzer (CO-Emission)!

Die Düsen sind in der Einheit 1/100 mm gekennzeichnet.

Gasanschlusswerte

Gasart, Drücke	Gasdurchfluss		
	Starkbrenner	Normalbrenner	Strahler
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	286 l/h	157 l/h	238 l/h
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	332 l/h	183 l/h	277 l/h
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	218 g/h	120 g/h	182 g/h

Tabelle Nennbelastung

Gasart, Drücke	Nennbelastung bezogen auf H_S (H_I)		
	Starkbrenner	Normalbrenner	Strahler
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	3 (2,7) kW	1,65 (1,49) kW	2,5 (2,25) kW
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	3 (2,7) kW	1,65 (1,49) kW	2,5 (2,25) kW
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	3 (2,7) kW	1,65 (1,49) kW	2,5 (2,25) kW

Bei Bedarf können die Düsensätze für Erdgas LL bestellt werden.

Einstellungen (G20, 2H, 2E, 20 mbar) und (G20/G25, 20/25 mbar).

Alle mit (G20, 2H, 2E, 20 mbar) gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich (15 °C,1013 mbar) von 11,3 – 15,2 kWh/m3 ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.

Alle mit Druckpaar betriebenen und gekennzeichneten Geräte (G20/G25, 20/25 mbar) sind im Wobbeindex-Bereich (15 °C, 1013 mbar) von 10,8 – 15,2 kWh/m3 ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.

⚠ Achtung! Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Wird eine Einstellung geändert, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

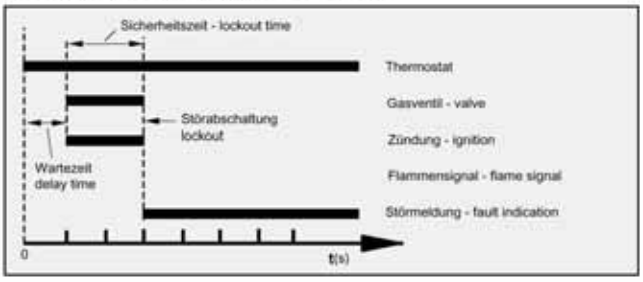
Land (ISO-Länderkürzel)	Kategorie	Erdgas	Flüssiggas
Deutschland (DE)	$II_{2ELL3B/P}$	E (G20) 20 mbar LL (G25) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Österreich (AT)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Schweiz (CH)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar

Programmablaufschema

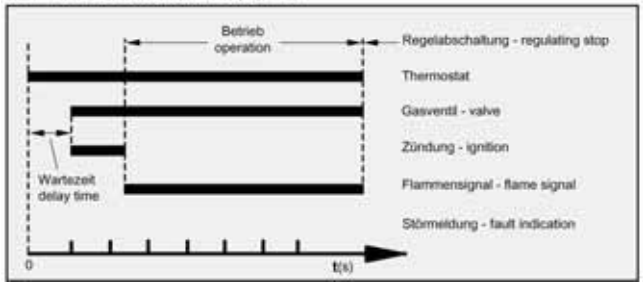
Feuerungsautomat im abgedeckten Kochfeld

- Wartezeit: 5 Sekunden
- Sicherheitszeit: 10 Sekunden

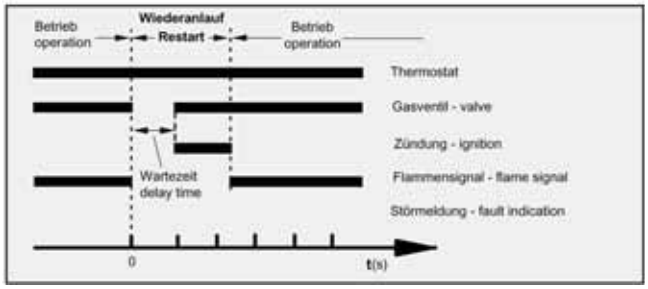
Ausbleiben der Brennerflamme - Flame failure



Normaler Betrieb - Normal operation



Erlöschen der Brennerflamme während des Betriebs
Flame is extinguished during operation



Oranier – Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Für unsere ORANIER- Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER- Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.

Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER- Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER- Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl- Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 – 7
35075 Gladenbach

004

ORANIER

Die Welt des Kochens und des Heizens
Tradition und Fortschritt

Einbaugeräte

Für jede moderne Einbauküche die richtigen Geräte

- Einbauherde Gas oder Elektro,
  in modernem oder nostalgischem Design
- Einbau-Gas-Kochmulden
- Glaskeramik-Kochfelder,
  mit Bedienung über Herd oder Touch-Control
- Gas-Ceran-2000
  gasbeheiztes Ceranfeld mit energiesparender Kochtechnik und Gasherd mit elektronischer Steuerung
- Gourmet-Koch-Backstationen 90 und 100 cm
  Ausführung mit Gas-Kochfläche, Gas- oder Elektro-Backofen
- Dunstabzugsgeräte,
  Wand- und Kochinselhauben sowie Flachlüfter 60 und 90 cm
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülautomaten

Standherde Gas- und Elektro
Gas-Heiz und Kochherde
Gas-Zusatzherde
Kaminöfen für Holz- und Gasbefeuerung
Gasheizautomaten ∉ Ölöfen
Dauerbrandöfen für Holz und Kohle

Oranier produziert und vertreibt seit Jahrzehnten Produkte, die sich durch Qualität und Design auszeichnen.

6-99.04.67.000